

« Le Père Labat »

[s.a.]

Études françaises, vol. 4, n° 3, 1968, p. 301-304.

Pour citer ce document, utiliser l'information suivante :

URI: <http://id.erudit.org/iderudit/036335ar>

DOI: 10.7202/036335ar

Note : les règles d'écriture des références bibliographiques peuvent varier selon les différents domaines du savoir.

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter à l'URI <https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche. Érudit offre des services d'édition numérique de documents scientifiques depuis 1998.

Pour communiquer avec les responsables d'Érudit : info@erudit.org

LE PÈRE LABAT

Il y aurait mille choses à dire du P. Jean-Baptiste Labat (1663-1738), missionnaire qui n'a pas froid aux yeux, qui comme Frère Jean des Entommeures n'hésite pas à faire le coup de feu, et qui fut à l'occasion fondateur de ville : Basse-Terre, à la Guadeloupe, lui doit sa naissance. Son talent est aussi multiforme, volontiers railleur, souvent truculent. Son zèle religieux et patriotique ne l'empêche pas de garder les deux pieds bien ancrés sur terre. Et c'est pourquoi nous avons choisi, pour l'illustrer, un texte où longtemps avant Parmentier (mais après l'Espagne, l'Allemagne et l'Angleterre), il préconise l'implantation de ces tubercules que les Canadiens, et le langage populaire en France, continuent à désigner sous leur nom indien de « patates ».

La culture de la patate

La patate est une espece de pomme de terre, qui approche assez de ce qu'on appelle en France des taupinambours : les Espagnols & les Portugais l'appellent *Batata*. Je ne sçai si elle est originaire de l'Amerique, ou si on l'y a apportée : ce qui me feroit croire qu'elle y est naturelle, c'est le grand usage que tous les Indiens tant de la Terre-ferme que des Isles, en font. Usage, qui selon moi n'est pas une foible conjecture ; car ces Peuples sont fort jaloux de leurs anciennes manieres de se nourrir, & excepté le vin & l'eau-de-vie, nous ne voyons point qu'ils ayent du penchant, ni pour nos fruits ni pour nos autres vivres venant d'Europe, ou accommodez à la maniere d'Europe. On trouve des patates dans l'Asie & en Afrique ; elles viennent très-bien en Irlande & en Angleterre, & j'en ai vû croître & venir en parfaite maturité à la Rochelle.

Il y en a de plusieurs especes, que l'on peut réduire à trois principales, sçavoir les blanches, les rouges & les jaunes.

Elles se plantent de bouture en coupant en morceaux la tige qu'elles ont poussée, ou le fruit même, & mettant l'un ou l'autre en terre & l'en couvrant environ de trois ou quatre pouces. Il y a des patates qu'on appelle patates de six semaines, parce qu'on prétend qu'elles croissent & meurissent dans cet espace de tems. Je ne sçai si dans les siecles passez cela étoit vrai ; pour dans celui-ci, il leur faut plus de deux mois. C'est toujourns quelque chose, car il faut au moins quatre mois à toutes les autres. Telles qu'elles soient elles veulent une terre legere & sablonneuse ; elles demandent de la pluye quand on les plante, & puis de la chaleur & un tems sec jusqu'à ce qu'on les leve, ou pour parler le langage des Isles, jusqu'à ce qu'on les fouille ; car effectivement il faut fouiller la terre avec la houë pour les trouver. La chair de ces trois especes est bonne. On estime cependant les jaunes plus que les autres. C'est une nourriture legere, de facile digestion, qui ne laisse pas d'être fort substantielle, & qui seroit admirable en toute maniere, si elle n'étoit pas un peu venteuse.

C'est le pain ordinaire & presque la seule chose que l'on donne aux Negres à Saint Domingue & dans les Isles Angloises. A l'heure du dîner le Commandeur les conduit à la piece des patates, & leur en laisse fouiller à chacun sa provision pour toute la journée. En même tems on coupe en pieces le bois ou la tige des patates, que l'on remet en terre au lieu du fruit que l'on a tiré ; par ce moyen on est sûr d'en trouver toujourns, outre que celles qu'on laisse par mégarde ou qu'on néglige, parce qu'elles sont trop petites, ne manquent jamais de pousser & de multiplier à merveille.

La feuille des patates est un peu plus grande qu'un écu, elle approche de la figure d'un cœur avec deux petites échancrures ; elle est mince, d'un beau verd, fort tendre, douce au goût & au toucher. Sa tige ou son bois est d'un verd-pâle, plein de suc, tendre, flexible ; il court & pousse quantité de réjettons & de branches qui couvrent bien vite toute la surface de la terre. Il pousse de petites fleurs comme des violettes doubles, mais qui sont jaunes, à côté desquelles naissent quantité de petits filamens tortillez qui prennent racine dès qu'ils touchent la terre & produisent du fruit. [...]

La patate étant fouillée & tirée hors de terre dans un tems sec, & exposée un peu au soleil & mise dans un lieu sec, se conserve plus d'un an. On en porte en Europe sans qu'elles se gâtent. Les Anglois en usent plus que nous; c'est souvent le pain des équipages de leurs vaisseaux, même de ceux de guerre, sur tout de leurs gardes-côtes des Isles. Lorsque le Sieur du Parc qui commandoit le Chevalmarin prit en 16.. le Jersai, vaisseau de guerre Anglois de cinquante canons; on n'y trouva pour tous vivres que quelques barils de boeuf sallé & force patates. On les fouille en tout tems & en toutes saisons, & on estime ce fruit si bon & si sain, qu'on dit en proverbe, Que ceux qui rétournent en Europe après avoir mangé des patates, rétournent aux Isles pour en manger encore. Je ne sçaurois mieux comparer le goût de ce fruit quand il est roti. qu'à celui des marons & des culs d'artichaux mêlez ensemble. Je ne prétends pas pourtant imposer à personne la necessité d'en juger comme moi, parce que c'est une espece de loi de ne point disputer des goûts.

Je m'étonne seulement que certaines Provinces de France qui ne vivent que de chataignes ou de bled noir, ne cultivent pas de patates, qui sont infiniment meilleures, qui ne craignent ni la grêle ni la gelée, & à qui il ne faudroit au plus que cinq mois pour venir à maturité. L'experience que j'ai faite à la Rochelle me convainquant que ce fruit peut venir par toute la France, aussi parfaitement du moins qu'il vient en Irlande & en Angleterre.

(*Nouveau voyage aux Isles de l'Amérique*, La Haye, Husson, 1724, t. II, p. 341-348.)

100 HISTOIRE NATURELLE, Chap. 10
 provigner de semence, ou comme il se pratique plus ordinairement de certaines petites racines, qui croissent comme filets, autour de la vieille tige & des plus grosses racines, tout ainsi qu'aus Chertis. Elle croist facilement en toutes les Antilles & particulièrement à S Christofle. Aussi depuis que le Tabac est devenu à si-vil prix, plusieurs Habitans de cette Ile, ont fait trafic de Gingembre, avec un heureux succès.

ARTICLE V.

Des Patates.

LA *Patate*, que quelques uns appellent *Batate*, est une racine qui est presque de la figure des *Trufes* des jardins, que



l'on nomme *Tuygambours* ou *Artichans d'Inde*, mais d'un goût beaucoup plus relevé, & d'une qualité beaucoup meilleure pour la santé. Nous